

Lazanje s mesom i sirom



Priprema

Na ulju popržiti sitno isjeckan luk, dodati mljeveno meso te ga dinstati. Dodati žlicu vegete, sol i papar (po želji). Nakon toga, dodati pasiranu rajčicu i 1 žlicu koncentrata od rajčice. Kuhati dok se umak ne reducira (ne dugo). Na kraju dodati bosiljak po želji. Bešamel: na otopljeni maslac popržiti brašno, dodati mlijeko, sol i papar po želji te miješati dok se ne zgusne. Na tepsiju (nauljenu) prvo staviti bešamel, zatim slagati nekuhane lazanje, dodati bešamel, mljeveno meso, naribati sloj Gauda Zdenka sira i 1 trokutić Zdenka sir specijal rasporediti po kori. Isti postupak ponoviti dok se ne iskoriste sve lazanje, tj. bude tri reda lazanja te završni sloj samih lazanja-kora. U posudi izmiješati 2 kisela vrhnja, 2 jaja, sol i papar te prelići preko zadnjeg reda lazanja-kora. Na kraju naribati Gauda sir i staviti sve u pećnicu. Peći 45 minuta na 220 C. Lazanje je najbolje poslužiti nakon 15min uz svežu sezonsku salatu! Dobar tek!

Sastojci

850 g mljevenog miješanog mesa, 500 ml pasirane rajčice, 1 žlica koncentrata od rajčice, 2 luka, 1 žlica Vegete, sol, papar po želji, bosiljak, 350 g Zdenka sira Gauda, 2 kisela vrhnja, 2 jajeta, 1,5 l mlijeka, 4 žlice oštrog brašna, 150 g maslaca, 700 g lazanja, 5 trokutića Zdenka sir special